

# Tarte individuelle aux figues, crème de Bresse aux amandes

Par Alain Lecherbault



## Ingrédients

*INGRÉDIENTS POUR 2 TARTES*

- 300 g de farine
- 150 g d'eau fraîche
- 6 g de sel fin
- 230 g de beurre de Bresse AOC
- 2 œufs entier + 2 jaunes d'œufs
- 8 belles figues de Sollies AOP
- 120G d'amandes effilées
- 2 cuillères à soupe de farine
- 60 cl de crème épaisse de Bresse AOC
- 100G de sucre semoule
- 2 cuillères à soupe de sucre glace

## Préparation

### PÂTE FEUILLETÉE :

Pour la pâte feuilletée, j'utilise une petite méthode à moi qui permet de créer un bon feuilletage en 15 minutes à peine (Cf. la photo jointe d'un simple feuilletage utilisant cette méthode).

Pratique, cette méthode permet de faire de belles pâtes savoureuses sans être mobilisé en cuisine...

Elle utilise les 4 premiers ingrédients de la recette:

- Dissoudre le sel dans l'eau fraîche.
- Verser la farine dans un saladier et incorporer l'eau salée.
- Mélanger l'ensemble et confectionner une boule.
- Fariner votre plan de travail.
- Étaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie en lui donnant la forme d'un rectangle.
- Prendre le beurre préalablement ramolli et l'étaler sur l'ensemble du rectangle.
- Rouler la pâte sur elle-même dans le sens de la longueur afin d'obtenir un boudin.
- Écraser le boudin dans le sens de la largeur avec le rouleau à pâtisserie, dans le but d'obtenir un nouveau rectangle.
- Rouler de nouveau la pâte sur elle-même dans le sens de la longueur afin d'obtenir un boudin.
- Procéder de la même façon une troisième fois.
- Étaler finalement la pâte au rouleau afin d'obtenir un rectangle suffisamment grand pour découper 2 tartes rondes de 15 cm de diamètre.
- Prendre une assiette ou un récipient rond de 15 cm de diamètre environ pour façonner vos 2 cercles de tarte.

#### CRÈME DE BRESSE AUX AMANDES :

- Mixer les amandes afin d'obtenir une poudre.
- Dans un saladier, mélanger la poudre d'amande, la farine, le sucre semoule, les 2 œufs entiers et les 2 jaunes.
- Incorporer la crème épaisse de Bresse.

#### CONFECTION DE LA TARTE :

- Étaler le mélange à l'aide d'une maryse ou d'une cuillère à soupe en 2 parts égales sur chacun des ronds de tarte.
- Couper chaque figue en 6, et disposer les tronçons sur la tarte suivant le dessin de la photographie.
- Mettre au four préchauffé à 170° pendant 35 minutes.
- A la fin de cuisson, réserver les tartes pour les refroidir.
- Avant de servir, saupoudrer de sucre glace à l'aide d'un petit tamis.